令和８年度

京都府食品衛生監視指導計画

実施状況中間報告

（令和８年４月１日～９月３０日）

目　次

◆項　目　　◆ページ

計画の概要

１　趣旨　1
２　重点的取組事項　1

上半期の取組結果

１　収去検査の実施状況　1
２　食中毒事件発生状況　2
３　食中毒予防推進強化期間の取組結果（7 月 1 日～9 月 30 日）　2
４　ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の監視指導　6

京　　都　　府

令和８年度京都府食品衛生監視指導計画実施状況中間報告

『令和８年度京都府食品衛生監視指導計画』に基づき、令和８年４月１日から９月３０日までの期間、京都府が実施した食品衛生監視指導状況を次のとおりお知らせします。

計画の概要

１　趣旨

本計画は、食品衛生法第２４条の規定により、国（厚生労働省）が定めた「食品衛生監視指導指針」に基づき、毎年度策定しているものです。令和８年度においても、食品の生産、製造、流通等の状況、法律違反状況等、府内における食品衛生の現況を分析評価し、府民の皆さんの健康保護を図るための基本的な方向及び具体的な実施方法を定め、重点的かつ効果的で、きめ細かな監視指導を実施するため、「令和８年度京都府食品衛生監視指導計画」を策定しました。

２　重点的取組事項

◆ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の監視指導、フォローアップ
◆調理してから喫食までの時間が長く一層の衛生管理が求められる、テイクアウト等を行う飲食店への監視指導の強化及び消費者への注意喚起
◆生食用食肉や食肉そうざい等を提供する施設への監視指導や食品検査の実施、カンピロバクター等の危険性についての指導・啓発や注意喚起
◆自動車による飲食店営業について、関西広域連合域内における共通基準の運用開始に係る関係自治体との連携及び営業者への情報提供
◆計画的かつ効率的な収去検査の実施及び新たに規格基準が設定されたミネラルウォーター類におけるＰＦＡＳ（ＰＦＯＳ及びＰＦＯＡ）についての検査体制の整備
◆食中毒好発時期における食中毒注意報発令などの注意喚起及び啓発の強化
・広域的な食中毒事案発生時における国、関係自治体との連携
・災害等緊急時における府関係機関及び市町村等関係機関との連携
◆事業者に対する機能性表示食品等の健康被害情報の収集・報告の義務化についての周知及び消費者に対する健康被害発生時の対応についての周知
◆有毒きのこや有毒植物の誤食による食中毒の防止のための、府民への情報提供及び注意喚起

上半期の取組結果

１　収去検査の実施状況

市場、ＪＡ集出荷場、食品製造施設、食品販売施設等で製造・販売されている食品を抜き取りし、保健環境研究所及び中丹西保健所で、理化学的検査、微生物学的検査及び放射性物質検査を実施しています。

９月３０日までに、３８８検体（うち放射性物質検査２４検体）に対して、１９，４３９項目について検査を実施したところ、食品衛生法及び食品表示法上問題となるものはありませんでした。

		検　査　実　施　数
収去検査	検体数	３８８　（計画数　７５０）
	うち放射性物質	２４　（計画数　５０）
	検査項目数	１９,４３９　（計画数 ４２，５７９）
	違反件数	０

（別表参照）

２　食中毒事件発生状況

食中毒（疑いを含む）発生時にあっては、施設の管轄保健所を中心に原因施設の立入調査、有症者の調査等を実施し、保健環境研究所及び中丹西保健所において検査を実施するなど、関係機関が緊密に連携し、健康被害の拡大防止や、発生原因の究明に向け、迅速かつ的確な対応に努めています。

発病年月日 保健所受理年月日	原因施設所在地	摂食者数	患者数(死者数) 入院者数	原因食品	病因物質	原因施設	摂食場所
４月３日 ４月８日	京丹後市	2	1 (0) 0	イワシの刺身	アニサキス	家庭	家庭
５月 27 日 ５月 27 日	不明	1	1 (0) 0	不明	アニサキス	不明	不明
８月２日 ８月２日	宇治市	173	28 (0) 3	８月２日に提供した弁当	黄色ブドウ球菌	仕出し施設	イベント会場

３　食中毒予防推進強化期間の取組結果（７月１日～９月３０日）

毎年７月１日から９月３０日までの期間を「食中毒予防推進強化期間」と定め、食中毒の危険性が高まる夏場における食中毒予防の推進・啓発に取り組んでいます。

今年度は、生食用又は加熱不十分な食肉・食肉そうざいを提供する施設や、鶏肉を飲食店営業者に販売する施設（食鳥処理業者、卸売業者等）等に対する立入監視等を重点的に取り組み、飲食店等における衛生管理の徹底を図りました。

また、府内で製造、流通又は販売される食品の安心・安全確保を図るため、関係部局と緊密に連携を図りながら、食品の衛生的な取扱い、不良食品の排除、適正な表示の実施等について、府内の大規模食品製造施設をはじめ、食品関係事業者に対する監視指導を強化しました。

さらに、公益社団法人京都府食品衛生協会（以下、食品衛生協会という。）の協力を得て、食品衛生推進員等と連携・協働し、府民に対する広報活動等を行うことにより、食品衛生思想の普及・啓発活動を実施し、夏期における食中毒の予防対策や一層の食品衛生の向上を図るための取組みを行いました。

(1) 重点的取組事項

・生食用又は加熱不十分な食肉・食肉そうざいを提供している施設
・鶏肉を飲食店営業者に販売する施設（食鳥処理業者、卸売業者等）
・魚介類を処理若しくは販売又は魚介類を原材料とした製品を製造若しくは加工する施設及びふぐを取り扱う施設
・大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院、福祉施設、集団給食施設等）
・井戸水・湧き水等を処理し、飲用に適する水として供用する施設
・乳を処理する施設
・野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設

(2) 監視指導

ア　生食用又は加熱不十分な食肉を提供する施設の監視指導

加熱不十分な食肉等の摂取を原因とする食中毒の発生防止のため、消費者に直接食肉を販売提供する施設延べ５７施設に立入りを行い、食中毒予防について監視指導を行いました。

イ　許可を要する施設の監視指導

延べ９０２施設の監視指導を実施しました。また食中毒が発生した施設においては、適切な食品衛生管理について指導を実施しました。

ウ　届出施設の監視指導

延べ１０９施設の監視指導を実施しました。このうち、学校や社会福祉施設等の集団給食施設に対し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成９年３月２４日付け衛食第８５号厚生省生活衛生局長通知別添）に基づく監視指導を実施し、学校給食施設にあっては、市町村教育委員会等と緊密な連携のもと取り組みました。

エ　ＡＴＰ測定等による検査

食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」等と連携・協働して飲食店営業を中心に巡回しました。従事者の手指、調理用具、厨房設備等の細菌汚染状態についてＡＴＰ測定等を利用して確認しました。

実施施設数	指導件数
３２８	６７

ＡＴＰ測定：微生物が体内にエネルギー源として持っているＡＴＰを、調理器具などの拭取りにより測定することで、汚染度を評価する検査方法

オ　食品表示の点検

食品表示法に基づく食品表示内容について確認するとともに、食品衛生監視員が広域振興局農林商工部職員、食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」等と連携し、大規模小売店舗を中心に、食品表示の一斉点検を実施しました。

国産品１，２２５件、輸入品１０９件の表示を確認しましたが、不適切な表示は発見されませんでした。

期間中の表示点検実施件数とりまとめ

食品の種類	国産品		輸入品	
	確認件数	違反件数	確認件数	違反件数
魚介類	151	0	25	0
魚介類加工品	21	0	0	0
食肉	150	0	25	0
食肉製品及び食肉加工品	11	0	0	0
卵及びその加工品	13	0	0	0
乳	10	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	12	0	0	0
アイスクリーム類･氷菓	12	0	0	0
穀物	12	0	0	0
めん類	11	0	0	0
もち	9	0	0	0
菓子類	13	0	0	0
（上記以外の）穀類加工品	7	0	0	0
生鮮野菜及び果物	160	0	52	0
野菜果物乾燥品及び加工品	55	0	2	0
豆腐及びその加工品	9	0	0	0
漬物	49	0	0	0
（上記以外の）野菜･果物の加工品	5	0	0	0
そうざい及びその半製品	195	0	0	0
弁当	177	0	0	0
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	12	0	5	0
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	12	0	0	0
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	12	0	0	0
生食用冷凍鮮魚介類	11	0	0	0
缶詰･びん詰め食品	10	0	0	0
清涼飲料水	13	0	0	0
酒精飲料	3	0	0	0
氷雪	4	0	0	0
水	11	0	0	0
調味料	11	0	0	0
その他の食品	31	0	0	0
添加物及びその製剤	4	0	0	0
器具及び容器包装	9	0	0	0
おもちゃ	0	0	0	0
合計	1,225	0	109	0

(3) 収去（抜き取り）検査の実施

各保健所の食品衛生監視員が､テイクアウトやデリバリーにより提供する食品、加熱調理が不十分であった場合に食中毒が発生するおそれがある食肉そうざい及び飲食店で使用する原材料や食肉販売業で販売している未加熱の鶏肉を収去し､細菌検査を実施しまし

た。

その結果、そうざい６検体が食品の衛生指導基準（京都府が独自に設定）の不適合であり、また、鶏肉からはカンピロバクター属菌が７検体検出されました。これらを踏まえ、製造者等に対して、施設の衛生管理や加熱調理の重要性、衛生的な食品の取扱い等について指導を行いました。

実施検体数	要指導件数
そうざい　３０	6
鶏肉　　１８	7

(4)　事業者等の衛生教育

各保健所の食品衛生監視員が講師として出向き、食中毒予防、食の安心・安全、事業所の衛生管理等をテーマに講演、意見交換、質疑応答等を実施しました。

対　　象	実施回数	参加人数
事業者	１２　回	７２５名
消費者	１　回	１５０名
従事者	７　回	３８８名
その他	２　回	２４名
合計	２２　回	１，２８７名

(5)　府民広報

新聞、市町村広報紙等への食中毒予防啓発記事の掲載、ホームページ、SNS（Facebook及びX（旧 twitter））等による食品の衛生管理の呼びかけ及び街頭での啓発資材の配布等により、消費者を中心に広く食中毒に対する注意喚起を行いました。

また、食品関係事業者を対象に関係団体広報紙を活用し、食中毒多発期における食品の衛生的取扱いの徹底を求めました。

方　　法		発行部数等	備　　考
府広報誌		１，２２０，０００部	食中毒予防啓発記事の掲載
市町村広報紙		１２８，７００部	
その他	啓発資材	２２０枚	ウエットティッシュ等
	関係衛生協会紙等	３４４部	
	公用車等（啓発看板）	３保健所	

(6)　「食中毒注意報」の発令

期間中、気象状況が食中毒の発生しやすい条件に達した時点で、「食中毒注意報」を発令し、各保健所、府教育委員会、食品衛生協会、報道機関等を通じて関係各機関及び食品関係事業者に周知徹底しました。また、京都府のホームページ掲載や防災情報配信システム及びＳＮＳを利用することにより、より多くの方に食中毒に対する注意喚起を行いました。

令和８年度は、以下のとおり計１３回「食中毒注意報」を発令しました。

食中毒注意報	発令月日（発令期間）		発令対象地域	発令基準
第　1　号	7 月 7 日（火）	72 時間	京都府全域	②
第　2　号	7 月 14 日（火）	72 時間	南部地域	①
第　3　号	7 月 15 日（水）	48 時間	北部地域	①
第　4　号	7 月 17 日（金）	96 時間	南部地域	①
第　5　号	7 月 23 日（木）	96 時間	南部地域	①
第　6　号	7 月 24 日（金）	72 時間	北部地域	①
第　7　号	7 月 30 日（木）	96 時間	京都府全域	①
第　8　号	8 月 5 日（水）	48 時間	京都府全域	①
第　9　号	8 月 7 日（金）	72 時間	北部地域	①
第１０号	8 月 19 日（水）	48 時間	北部地域	①
第１１号	8 月 20 日（木）	96 時間	南部地域	①
第１２号	8 月 24 日（月）	72 時間	京都府全域	①
第１３号	8 月 31 日（月）	72 時間	京都府全域	①

＜京都府発令対象地域区分＞

北　部 地　域	福知山市、舞鶴市、綾部市、宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町
南　部 地　域	向日市、長岡京市、大山崎町、宇治市、城陽市、八幡市、京田辺市、久御山町、井手町、宇治田原町、木津川市、笠置町、和束町、精華町、南山城村、亀岡市、南丹市、京丹波町

＜食中毒注意報発令基準＞

① 気温 30℃以上が 10 時間以上継続することが予想され かつ 当日の最低気温と最高気温の差が 10℃以上になることが予想されるとき
② 前日の平均湿度が 90%以上であり かつ 当日の最高気温が 30℃以上になることが予想されるとき
③ その他必要と認められたとき

4　ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の監視指導

食品衛生法の改正により、全ての食品等事業者にＨＡＣＣＰ沿った衛生管理が義務付けられたことから、延べ４５２施設の監視指導を行い、ＨＡＣＣＰの取組状況を確認し、食品等事業者の状況に応じたきめ細やかなフォローアップ等を行いました。また、ＨＡＣＣＰの定着やさらなる推進を図ることを目的に、巡回指導による取組状況の確認や講習会の開催を実施しました。

令和8年度食品等の検査結果（4月～9月実施分）

国産・輸入の別	食品等の種別		検査対象食品		検査項目	検体数	検査項目数	違反等発見数
国産（府内産）（流通品）	農畜水産物	農産物	生鮮品	きゃべつ、たまねぎ、きゅうり等	放射性セシウム	12	24	0
				茶	残留農薬	6	1,380	0
				なす		12	2,760	0
				枝豆		1	230	0
				きゃべつ		6	1,380	0
				きゅうり		7	1,610	0
				トマト		6	1,380	0
				たまねぎ		6	1,380	0
				日本なし		4	920	0
				とうがらし		9	2,070	0
				いちじく		2	460	0
		肉類	牛肉		残留動物用医薬品（テトラサイクリン系抗生物質）	4	12	0
					細菌検査（細菌数（生菌数）、腸内細菌科菌群数）	20	40	0
			鶏肉		細菌検査（細菌数（生菌数）、腸内細菌科菌群数）	20	40	0
					カンピロバクター属菌	18	18	0
		卵類	鶏卵		細菌検査（サルモネラ属菌等）	8	8	0
			液卵		細菌検査（サルモネラ属菌等）	2	2	0
		魚介類	メジナ、ブリ、マダイ等		放射性セシウム	3	6	0
			ヒラメ		クドア・セプテンプンクタータ	2	2	0
			ヒラメ・養殖魚等		アニサキス	20	20	0
			イワガキ		麻痺性貝毒	4	4	0
		乳類	牛乳		放射性セシウム	2	4	0
					成分規格	5	30	0
	加工食品等		飲料水		放射性セシウム	2	4	0
			魚肉ねり製品		成分規格	6	6	0
					食品添加物（保存料）	6	6	0
			そうざい、漬物		食品添加物（保存料）	8	8	0
			清涼飲料水		食品添加物（甘味料）	4	4	0
			浅漬		細菌検査	10	20	0
			アイスクリーム類		成分規格	4	8	0
			乳児用食品		放射性セシウム	5	10	0
					アレルゲン（えび・かに）	2	2	0
					アレルゲン（そば）	2	2	0
			加工食品		アレルゲン（えび・かに）	13	13	0
					アレルゲン（そば）	15	15	0
			レトルト食品		成分規格	16	32	0
			弁当・そうざい等		細菌検査	30	60	0
			水産物加工品		ヒスタミン	8	8	0
	その他		紙製容器		蛍光物質	10	10	0
小計（国産）						**320**	**13,988**	**0**

輸入	農畜水産物	農産物	生鮮品等	枝豆	残留農薬	2	460	0
				バナナ		2	460	0
				レモン		3	690	0
				オレンジ		5	1,150	0
				グレープフルーツ		5	1,150	0
				パプリカ		3	690	0
				さやいんげん		1	230	0
				冷凍果実		2	460	0
				レモン	食品添加物（防かび剤）	3	24	0
				オレンジ		5	40	0
				グレープフルーツ		5	40	0
	加工食品等		加工食品		アレルゲン（えび・かに）	5	5	0
					アレルゲン（そば）	3	3	0
			ナチュラルチーズ		成分規格（リステリア・モノサイトゲネス）	4	4	0
	新開発食品		穀粒等	とうもろこし	組換え遺伝子（安全性未審査）	15	30	0
				大豆	組換え遺伝子（安全性審査済み）	5	15	0
小計（輸入）						**68**	**5,451**	**0**
合計						**388**	**19,439**	**0**

※ 本実施計画に関するお問合せ先

京都府文化生活部
生活衛生課 食品衛生係

電　　話 ： ０７５－４１４－４７５９
ファクシミリ ： ０７５－４１４－４７８０
電子メール ： seikatsu@pref.kyoto.lg.jp